



**Urządzenie do gotowania makaronu, 25L,
220-240V/3500W, 601x326x279mm HENDI 240496**

Producent: Hendi

Nr referencyjny: 240496

Cechy produktu

Element grzewczy : Grzałka

Długość (mm): 601

Szerokość (mm): 326

Wysokość (mm): 279

Temperatura min. (°C): 45

Temperatura max. (°C): 110

Napięcie (V): 220-240

Objętość użytkowa (l): 25

Waga netto (kg): 9.03

Moc wejściowa (W): 3500

Zabezpieczenie: Zabezpieczenie przed przegrzaniem

Główne materiały: Metale

Materiały: Stal nierdzewna

Urządzenie do gotowania makaronu HENDI posiada zbiornik o pojemności 25 litrów oraz trwałą konstrukcję ze stali nierdzewnej 18/8 – zarówno w przypadku zbiornika, jak i koszyków – co gwarantuje trwałość użytkowania urządzenia nawet w bardzo wymagających warunkach kuchennych. W zestawie znajduje się 5 uniwersalnych koszyków — w tym 1 duży, 2 średnie i 2 małe — co zapewnia możliwość gotowania różnych rodzajów makaronu jednocześnie. Regulowany zakres temperatury od 45°C do 110°C pozwala na jej precyzyjną kontrolę i zapewnia spójny efekt gotowania.

Zbiornik na wodę oraz kosze do gotowania makaronu wykonane ze stali nierdzewnej 18/8.

Zawiera 5 koszy:

1 duży kosz (260x169x300 mm).

2 średnie kosze (170 x 305 x 253 mm).

2 małe kosze (115 x 248 x 250 mm).

Regulowany zakres temperatur: od 45°C do 110°C.

Pojemność zbiornika na wodę: 25L.

Grzałka umieszczona na dnie komory, z osłoną.

Lampka kontrolna sygnalizująca osiągnięcie zadanej temperatury.

Kran ułatwiający opróżnienie urządzenia z wody.

Antypoślizgowe nóżki.

Mechaniczna blokada przed przypadkowym otwarciem zaworu spustowego.

Zabezpieczenie przed przegrzaniem.